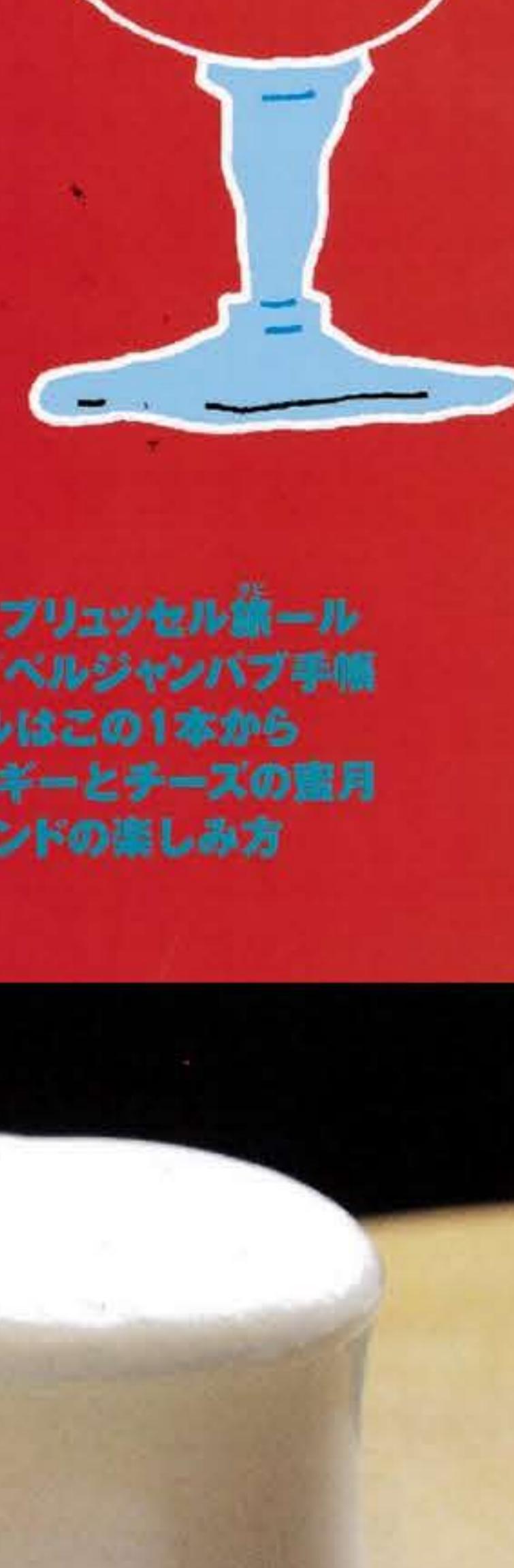
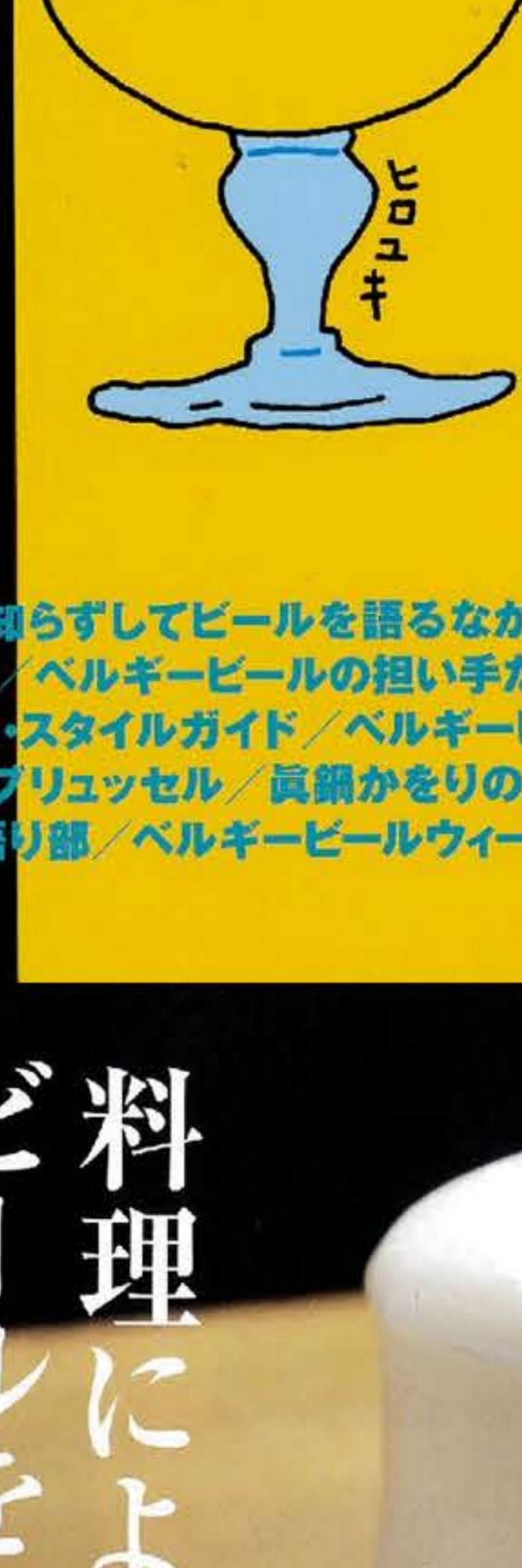
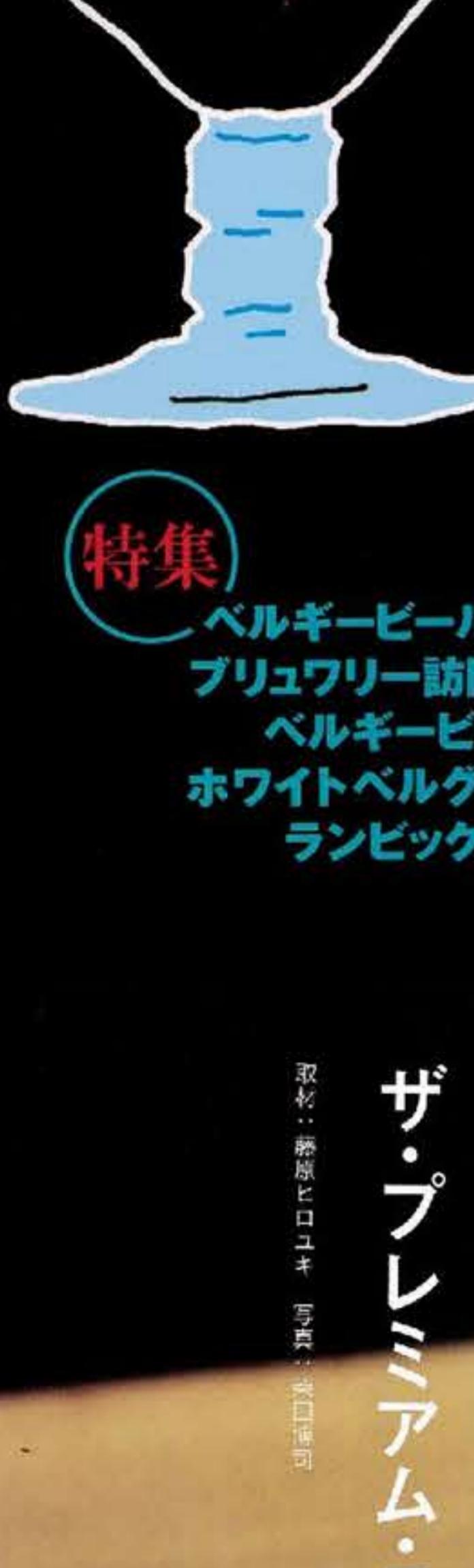


ビール王国

Vol.10

いまこそ、

ベルギービール



特集

ベルギービールを知らずしてビールを語るなれ / ブリュッセルブルー
ブリュワリー訪問記 / ベルギービールの担い手たち / ベルジヤンバブ手帳
ベルギービール・スタイルガイド / ベルギービールはこの1本から
ホワイトベルグ in ブリュッセル / 真鍋かをりのベルギーとチーズの蜜月
ランピックの語り部 / ベルギービールウィークエンドの楽しみ方

取材...藤原ヒロユキ
写真...渡辺直司

ザ・プレミアム・モルツ「香るエール」誕生

料理によつて
ビールを選ぶ時代に!



HIROYUKI's IMPRESSION

ウニやイクラの塩味は、モルトの甘味と素晴らしいハーモニーを奏でる。エールならではのフルーティーな香りが「魚介類に柑橘系を合わせると似た効果をさりげなくもたらし心地よい。グラタンのホワイトソースはエールの持つバタースコッチのような風味とも手をつなぎやすくシンクロする。パスタを嗜みしめて感じる甘味はモルトの甘味、そしてホップの苦味と調和してまとまる。濃厚な舌触りはエールのしっかりとしだされた飲みごたえにベストマッチだ。



ウニとイクラのマカロニグラタン／830円

HIROYUKI's IMPRESSION

厚揚げは、表面のカリッとした歯感がビールの炭酸がはじける爽快感と、こうばしさ

がモルト由来のロースト感と合う。やわらかい豆腐部分は大豆の味わいがあり、モルトと相乗効果を織りなす。かぼちゃのほ

っこりとした甘味はホップの苦味と相性が良く、お互いの味を引き上げる。添えられたバターを塗るとエールの風味、そして塩味が加わることによりモルト由来の甘味がググッと顔を出してくれる。葉味のネギやシ

ョウガはホップの香りと苦味に寄り添う。

それぞれのインプレッションを参照していただきたいが、どちらザ・プレミアム・

モルツ「香るエール」と見事に響き合った。

「今夜は、クリーミーなグラタンだから、

ビールはエールにしよう」なんて会話があたりなんとなる時代の幕開けだ。

サントリーの「ザ・プレミアム・モルツ」

にフルーティで爽やかな味わいの「香るエ

ール」がわづな。目指したのはジャパン

ーズエール。サントリー独自の醸造技術

で生まれた、日本人好みに合うエールビ

ールで、上品な香りが食事の味わいを引

き立てる。いよいよ、日本でも料理に合せ

すんなり店に辿りつける人はまずいないだ

ろう。入口はビールの奥までいた位置にあり、開店の18

時と同時に席は一気に埋まるという盛況が

こんなロケーションであります。しかし、そ

の通りからは見えないのであります。しかし、そ

の通りから見えるのであります。しかし、そ

の通り